Татьяна Соломатина

НЕкулинарная книга

18+

Писательская кухня на Бородинском поле

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Я всегда мечтала о большом доме в лесу, на берегу реки. О доме, где за одним столом собирается дружная семья. Огромные великодушные псы во дворе, сытые гладкие коты поближе к камину и вертлявая собачонка под кухонным столом – слушают истории, которые мы рассказываем друг другу. А какой стол и какая история – без ледяной стопки и великолепной закуски? И ещё я всегда мечтала стать писателем.

Я всегда мечтала – и теперь у меня всё это есть. И не где-нибудь, а в самом сердце русской истории – на Бородинском поле. Где я с удовольствием творю – будь то мясная солянка или очередная рукопись. И вас приглашаю к себе в гости, в свой дом, за свой стол. На свою писательскую кухню на Бородинском поле.

- Татьяна Соломатина
  - ○
  - ○ Авторское предисловие
  - ○ Борщ, котлеты, пюре, винегрет
  - ○ Мясная солянка, фаршированный перец
  - ○ Щи, селёдка под шубой
  - ○ Грибной суп
  - ○ Харчо
  - ○ Суп с фрикадельками, котлеты (курица, индейка)
  - ○ Суп куриных сердец
  - ○ Конец ознакомительного фрагмента.
- notes
  - ○ 1
  - ○ 2
  - ○ 3
  - ○ 4

Татьяна Соломатина (Не)Кулинарная книга. Писательская кухня на Бородинском поле

© Т. Ю. Соломатина
© ООО «Издательство АСТ», 2016

* * *

Авторское предисловие

Если вы взяли эту книгу с полки, чтобы накануне стажировки в именитом ресторане усовершенствовать навыки, полученные вами в технологической академии пищевой промышленности – немедленно поставьте её обратно. Она вам совершенно ни к чему!

Оставшимся представлюсь: я, Татьяна Соломатина, писатель. Большую часть времени живу и пишу (чем в основном и живу) на Бородинском поле. Я люблю свою семью, люблю готовить и просто – люблю. Люблю жизнь. Люблю книги, животных. И как это ни смешно (особенно тем, кто знает меня лично) – люблю людей…

Место, где я живу – одно из самых значимых нервных узлов истории нашей родины и планеты в целом. Во все стороны пространства и времени отсюда разбегаются нервные волокна, импульсы, токи, свершения, судьбы, личности, родовые ветви… И я так люблю эту землю, что решила ею делиться. И потому год назад по субботам я начала водить экскурсии по Бородинскому полю, ощущая себя – в самом прекрасном смысле слова – Хозяйкой этой земли. А какая хозяйка не накормит своих гостей?! А какой писатель не сделает себе подарок на первую годовщину, написав об этом?

Так что в некотором смысле – это действительно книга рецептов. Рецептов тех блюд, которыми я щедро угощала своих экскурсантов. А основополагающим ингредиентом любого искусства – является Вдохновение. Создать его, подготовить, вызвать к нему любопытство – и стало моей основной (НЕ)КУЛИНАРНОЙ задачей. И, смею надеяться, за год моих экскурсий мне это удалось. И огромной наградой для меня были письма от тех, кто побывав у меня в гостях, вдруг взял да и налепил вареников, приготовил мясную солянку, наварил щей. Для кого-то фруктовые блинчики и варенье из абрикосов с грецкими орехами стало откровением. А кто-то заодно прочитал «Историю государства российского» Карамзина. И биографию Аракчеева. Раз уж начали – зачем останавливаться? «Войну и мир» вообще первый раз имеет смысл читать (а не «проходить») после тридцати!

Эта книга – и рецепты блюд моей семьи. Далеко не всех, разумеется. Базис. Эта книга – и история моего рода. Предания, рассказываемые за семейным столом.

Род, семья, застолье, гости, друзья, истории и история… Всё и всегда здесь, с нами. Всё стоит всего. И это стоит наших усилий. А когда за скатертью-самобранкой собираются,

как правило, совершенно разные люди и разговаривают, и переосмысляют, и делятся… Да под ледяную стопку настоянной на карельской бруснике водки… Да прихлёбывая щец с пылу с жару…

В моей (не)кулинарной книге далеко не вся моя писательская кухня. Это лишь первый опыт общения с читателем на вечную тему. Так сразу много и не съешь! Потому что в полном соответствии с классиком: надо есть для того, чтобы жить, а не жить, для того, чтобы есть.

Чувствуйте вкус жизни и получайте от неё удовольствие!

Борщ, котлеты, пюре, винегрет

Приготовить самый лучший в мире борщ просто.

Надо встать в четыре утра, растопить печку, взять восьмилитровую кастрюлю и вдохновение (волнение, эйфорию, радость, задор, скоморошество).

В состояние уныния (подавленности, депрессии, печали, бессмысленно ипохондрии) толкового борща не выйдет.

Сперва в восьмилитровую кастрюлю (по толщине дна – младшую сестру кирасирских полулат) налить растительного масла. (Да, сейчас мы все сильно оливковые, но у моей бабки Полины Фроловны и на подсолнечном, и на кукурузном – отлично выходило!). Масло разогреть и зашкварить в нём чеснока. Предварительно, разумеется, очистив и измельчив. Я не следую современным гламурно-кухонным тенденциям и давлю зубчики самым обыкновенным чесночнодавильным агрегатом, но каждый волен плющить чеснок в соответствии с последними модными веяниями. Туда же, в масло к чеснок – острого перчика. С острым перцем главное: не перестараться. Но и недотянуть нельзя! Это как женский оргазм: если он перестарался, то уже извините, не лезет. Но это не так ужасно, как если он – не добрал. Всё! Пусть уже идёт и быстро копает себе могилу! Мы безжалостны к импотентам! Так и с острым перцем: перестараетесь – и есть этот борщ смогут только дюжие кавалергарды – всё равно век недолог. Причём есть они его смогут, только запивая ледяной водкой (стаканами!). И у них всё равно будут вытекать глаза. Но не доложить острого перца!.. О! О! О! Нельзя! Это будет уже не тот борщ. Это будет просто еда, а не осязательно-обонятельная мистическая практика. Едой можно насытиться, но захлебнуть не таким борщом первую застольную рюмку – уже не то. Тонкий момент. Приходит с опытом. Его приобретаем, на него и ориентируемся. Чуем сердцем, радуемся душой, воспаряем телом. Помните: новый перец – новый опыт! Перезаналадка сердца, перезагрузка души, перекалибровка тела. Поэтому я предпочитаю работать с известными мне перцами. Как и любая мало-мальски опытная чувственно-радостная женщина.

Как только слегка потрещат и растают перец с чесноком (не люблю слово «припустим», на ум сразу приходят приспущенные штаны, но это мои тараканы; вы можете перец с чесноком припускать… «припустил по полю заяц…») – не останавливаемся на достигнутом. Помешиваем. И, помешивая, жарим их до уверенности. Да. Всё в дыму, война в Крыму

и прочая оборона Севастополя…

Оборона Севастополя, написанная одесским французом немцем Францем Алексеевичем Рубо… Франц Алексеевич для меня – образчик истинного космополитизма! Посудите сами: сын небогатого французского коммерсанта, переселившегося в Одессу в середине девятнадцатого века, Рубо большую часть жизни работал в Мюнхене после окончания Баварской академии художеств и никогда не имел русского гражданства! Но «… Я всегда пишу картины из русского быта и русской боевой жизни, по всем этим признакам меня следует считать русским художником» – сказал сам Франц Алексеевич. И таковым – именно русским художником, – он по праву и считается. Рубо очень увлекался Толстым. Как только Толстой выдаст кавказскую тему, оборону Севастополя и «Войну и мир» – Рубо сразу за кисть. А в случае с Бородинской понорамой – мечта совпала с заказанной работой. В 1910 году к Рубо обращаются русские – готовится празднование столетия Бородинской битвы. И… и дальнейшие события очень интересны и местами захватывающи, а временами – трагичны. Но я сейчас…

… Варю борщ!

Как только чеснок станет цвета беж (произносится протяжно-надменно-базарно: «бэээээж») – грузим в кастрюлю мясо. (Дети, секрет хорошего кофе: кладите в кофе больше кофе!) Не экономьте на мясе. Кило поросятины. Кило телятины. И ещё телячья кость с замаскированными в мясе хрящиками.

Пусть мясо слегка ошпарится, пошипит в оливкого-чесночно-перечном жаре – и заливайте водой. Кипятком. И топите следом в кипятке морковь, лук, стебель сельдерея, помидор, болгарский перец… Любые овощи, какие вам угодно. Кроме картошки и буряка (который свёкла). Картошке нет места в настоящем борще! Борщ с картошкой – это неприлично! Картошка – аксессуар котлет, бочковых огурцов-капусты, вареников и грибного супа. Но никак не борща!

Великий князь Константин Павлович во время европейского похода 1799 года покупал гнилую картошку при переходе через Сент-Готард. Супец выходил славный. Рецепт: костёр, котелок, снежок, ремень, гнилая картошка. Приправы: дружба с Багратионом, любовь солдат. Заметьте: покупал! Реквизиционную систему снабжения армии официально узаконил Наполеон. А наших в те времена сурово карали за воровство и грабёж (честные названия «реквизиционной системы»), и по всем

распискам, выданным русскими солдатами и офицерами под Аустерлицем и проч. Александр I Павлович расплатился сполна. Я не идеализирую русскую армию, но в нашей за мародёрство наказывали, а в наполеоновской – хвалили и награждали… Так что при всех недостатках – и немалых! – при всех пороках и нездоровых наклонностях, за гнилой картофель Константин Павлович расплатится с альпийскими крестьянами из собственного кошелька. В Европе к этому корнеплоду уже были привычны, Романовы – люди образованные, – его давно уважали и дщерь Петрова Елизавета даже выписывала себе оный из самого городу Парижу. И не только его. Из Парижа ко двору Елизаветы Петровны ежегодно поставляли десять тысяч бутылок шампанского, пятнадцать тысяч бутылок бургундского, десятки и сотни бочек мюлсо, пантака, мушкателя, бержерака, анжуйского и пикардона, до двадцати пудов французских сыров, полторы тысячи бутылок прованского масла; анчоусы, оливки, чернослив, рейнский уксус, абрикосы, сухие вишни, персики, «конфекты французские сухие нового устройства» – до полусотни пудов по каждой позиции. И благословенный «тартуфель» – картофель… А вот много позже самый младший из Павловичей – Николай I – сам будучи аскетом и готовый есть только щи да гречневую кашу, – ещё хлебнёт на своём нелёгком самодержавном веку и картофельных бунтов, помимо всего прочего. То в нас никак картошку не впихнуть, то мы её валим куда надо и не надо. А во всём необходимо равновесие. Или хотя бы – стремление к оному. Поэтому в борще обойдёмся без картошки. Ну и, раз уж у вас нашлось рубликов на эту книгу – значит в супе из ремня тоже нет необходимости.

А свёкла (которая буряк) – это отдельный элемент! И ни в первоначально бурлящие воды, ни в воды исхода не забрасывается. К этому тонкому моменту дизайна борща вернёмся позже.

Закипит – сняли шум. Теперь пусть наш мясо-овощной бульон на масляном соусе медленно томится. Пока идёт процесс томления, вы можете принять рюмку, прогулять собаку и сделать фарш для котлет.

Главный секрет фарша для котлет – вот новость! – хорошее мясо. Поросятина, телятина – в равных пропорциях. А так же: лук репчатый, чеснок, яйца и… И детским гештальтом (привет, «Вишнёвая смола!») – немного белого хлеба в молоке. Белый хлеб должен быть пышно-пухло-пористой лепёшкой, испечённой представителем смуглого национального меньшинства. Молоко должно быть не из пакета, а от молочницы из соседнего села.

Да, таджика (узбека), пекущего лепёшку, надо знать лично. Молочницу и её коров, разумеется, тоже! Посещать их периодически с инспекциями под приличными предлогами («Ой, я так люблю смотреть, как вы тесто замешиваете и вот это вот ваше – ап! – на стену глиняную швыряете!», «Ах, случайно тут проезжала ранним утром… Да-да, нас мало таких, проезжающих ранним утром крайней оконечность левого фланга Бородинской битвы… Как коровка наша? Не хворает?.. Да-да, баночку вашу привезла!») Им это а) приятно; б) дисциплинирует. Таджик даже может одарить вас томиком Омара Хайяма рано или поздно. На трёх языках: вязью, английским и на вот этом: «Хаар дил, ки дар у нури мухаббат бисиришт…». Меня одарил. Любите людей, дамы и господа. И они ответят вам взаимностью.

Мясо порезали на кусочки. Почистили лук и чеснок. Пухлую свежую белую лепёшку замочили в хорошем домашнем парном молоке. К ручной мясорубке не призываю, это уже садизм. Так что провернуть все компоненты можно и на электрической. Но вот мешать фарш надо руками. Руками, долго и тщательно. Это важно! Только вручную перемешанный фарш будет пышно-пухло-сочен! При условии, что все продукты, его составляющие, были хороши.

И пока томится на/в печи борщ – немедленно жарите котлеты на термоядерно-разогретой толстой чугунной сковороде. На растительном масле. Складываете в глубокую кастрюлю с толстым дном. Или в чугунок – как вариант. Или в солдатский котелок 1812 года. У меня такой есть – сделан на века. Наметав котлет на полк – отправляете наполненную ими посудину на медленный жар (печи, духового шкафа) – утомляться, исходить соком.

Выпиваете чашку кофе и/или ещё одну крохотную рюмочку – и принимаетесь рубить капусту и свёклу. Нужны: собственно капуста и свёкла. Капуста – одна-две-три (в зависимости от размера), свёклы много не бывает, особенно если она сладкая и сочная. У меня меньше восьми штук никак не случается. Капусту шинкуете достаточно тонко – брёвна в борще никому не нужны. Свёклу режете соломкой: сперва поперёк, затем вдоль. Досок и больших удобных острых ножей в порядочных домах, где уже варят правильный борщ, должно быть достаточно. Равно как и мисок, куда нашинкованные и нарезанные заготовки сложить.

Очищаете борщевые воды от уваренных в усмерть тушек овощей. Выбрасывайте смело, не тушуйтесь! Самое главное они вам уже отдали. (Генетическая память конечно же не позволяет бросаться луком и морковью. Неловко как-то. Но вы всегда

можете напомнить себе, что продовольственный кризис – это не про вас. Что урожаи уничтожаются, дабы не наступил кризис перепроизводства и чтобы не раздавать всё это бесплатно. Что проблемы и затраты в цивилизованных странах в основном транспортные. И что порядочные фермеры и сбрасывали бы поголовье яблок на вечно голодающую субсахару, да самолёты нынче дороги… Собак заведите – они отлично едят варёные овощи, если с детства приучить.) Перчики, лавровые листья, чесночные опилки – удаляем всё-всё! Чистый и прозрачный борщ. Элегантное мясо. И туда теперь – капусту. Щедро. Чтобы сверху присесть просилось. Пусть продолжает томиться.

В глубокой чугунной сковороде жарим свёклу на растительном масле. Затем – тушим её в томатном соке/ томатной пасте/кетчупе (хорошем, проверенном!), накрыв крышкой. Зимой лично я предпочитаю кетчуп. Свёкла должна быть сладкой. Пока капуста варится, котлеты доходят, свёкла тушится – готовим пюре.

Как приготовить пюре – знают все. Из воды, картошки (и тут без неё никуда!), масла и молока. Чем лучше качество продуктов – тем вкуснее пюре. Пюре даже новичку сложно испортить. Очищаем картофелины, складываем их в кастрюлю с холодной водой. Очистили, промыли, залили снова холодной водой – и на плиту/печь. Варим до полной и окончательной готовности. Основной секрет пюре – в тщательно поэтапном давлении-взбивании. Не выливайте сразу в кастрюлю всё молоко, не кидайте сразу пачку сливочного масла! Не ленитесь добавлять по чуть-чуть – и снова давить и взбивать. Молоко должно быть тёплым. На небольшую кастрюлю пюре – вбейте одно сырое яйцо. На большую – два. Молоко – добавляем по чуть. Масла сливочного – по чуть. И давим-мешаем-взбиваем. И так до тех пор, пока у вас в кастрюле не будет форменного бизе! Солим по вкусу, ещё раз взбиваем.

Капуста в борще дошла. Свёкла в сковороде хорошо потушена. (Не смешиваем свёклу с борщом! Вы же не выливаете котлеты в кастрюлю с пюре!) Пюре и котлеты готовы. Начинаем трапезу с борща.

Подаётся борщ так: в тарелку (желательно размером с таз) наливается борщ. Ну как «наливается» – скорее накладывается. Половником. Мясо, капуста и ценный многокомпонентный бульон. Сверху горкой – утомлённая томатом сладкая свёкла. И вот уже поверх – щедро сметаны. Во-первых, это красиво. Во вторых – чуется фуга, канон! Как минимум – их предвкушение. Потому в-третьих – немедленно ледяной тягучей водки, настоенной на карельской бруснике. Опрокинули!..

Перемешиваем ложкой поданный борщ и немедленно едим!

Затем на широкую аэродромную тарелку пюре, котлеты и нарезанные кружочками бочковые огурцы. Перед ними – ещё рюмка.

Ко всему этому – винегрет и свежие овощи на большом таджикском блюде.

Как готовится винегрет – знают все. Варим: картошку (да, в винегрете без неё не обойтись, но её должно быть немного!), морковь, свёклу. В отдельных, разумеется, ёмкостях. Картошку чистим горячей. Морковь и свёклу – остывшими. Режем кубиками. Картошку и морковь – в одну кастрюлю/миску. Свёклу – в отдельную. В отдельную режем и квашеные/солёные огурцы. Они для винегрета (равно как и для оливье) куда лучше маринованных. Зелёный горошек (не забудьте слить жидкость из банки). Репчатый лук. Зелень. Непременно добавьте чуть отжатой и мелко порезанной квашенной капусты. Всё перемешайте, добавив солёные огурцы (предварительно слив жидкость – для того они и стояли отдельно, чтобы стечь.) Чуть присолите, добавьте растительного масла, перемешайте. Со свеклой смешивайте порционно, перед подачей. Тогда ваш винегрет будет не только вкусным, но и красивым! Если сразу свалить свёклу в общую ёмкость – уже через час вы будете иметь смесь бурякового цвета, где ингридиенты ещё различимы на вкус, а вот на вид – уже нет. Всё-таки еда должна быть не только качественной и вкусной, но и эстетичной.

После такого обеда беседы о войне и политике, об экономике и завтрашнем дне увядают. Уже никто не может взять в толк, как Багратион мог спать по три-четыре часа в сутки, как гренадерский батальон мог перевалить через скалы Сент-Готарда, как Раевский мог делать в сутки по сорок, пятьдесят и более вёрст. Становится всё равно, какой из флангов – левый, и куда подевались подлинники панорам Рубо. И наступает мир в душе. И хочется неторопливо и несколько сонно говорить о любви, о красоте, о радости… А что до завтрашнего дня… Так ведь то завтра! И жить и творить мы будем – завтра! Вот уже сразу завтра будем жить и творить. И возможно даже сядем на хлеб и воду, как мистический практик Николай Васильевич Гоголь.

На БОРЩ: растительное масло, чеснок, острый перец, свинина, телятина на косточке, морковь, лук, стебель сельдерея, помидор, болгарский перец, капуста, свёкла, томатный сок/паста, соль, сметана.

На КОТЛЕТЫ: свинина, телятина, лук репчатый,

чеснок, яйца, белая булка/лепёшка, молоко, соль, молотый перец, растительное масло.

На ПЮРЕ: картошка, сливочное масло, молоко, яйцо, соль.

На ВИНЕГРЕТ: картошка, морковь, лук репчатый, солёные огурцы (бочковые), квашеная капуста (бочковая), зелёный горошек, свекла, растительное масло, соль.

Мясная солянка, фаршированный перец

У вас когда-нибудь был любовник? И не будем путать любовника с влюблённым, с мужем, с бойфрендом, с половым партнёром. У вас когда-нибудь был именно любовник?

Господи, что я несу! Женщины сочтут таковой вопрос неприличным и… всерьёз задумаются над вариантами ответов. Мужчины – сочтут провокационным и… сделают вид, что задумались над вариантами ответов. Всё это конечно забавно, но…

Речь идёт не о влюблённости юных. Не о семейной жизни. Не об интрижках зрелых, даже неосознаваемой целью которых является – взбодрить. Себя. Чувства. Не о чистой вегетатике, где один старый листочек обрываешь – два новых вырастает. Не о дихотомии на одеревеневшей базе. Нет! Я говорю именно о всепоглощающей страсти, могущей в любом возрасте с корнем вырвать, разметать, выкорчевать, разрушить. О тяжёлом. Не о воздушном кокаинчике, будоражащем лимбус на час. Не о кислоте, щекочущей гипофиз, как ничего не значащий и ни к чему не приводящий выговор от начальства. Я о тягостном плохо очищенном, сшибающим работы всех органов и систем героине. О всё пожирающей – и плоть, и гормональную регуляцию таковой, и мысли – как гуманоидную стигму, и душу – если мы что-то большее, чем просто тело. О торнадо, которое пройдясь по вашей привычной размеренной жизнь не оставит от неё ни стен, ни фундамента.

Я о страсти.

Да гоню, я гоню!.. Я всего лишь о мясной солянке.

И выбросьте уже из голов одну из тупорылых версий о происхождении этого блюда. Как вижу где-то «мясная селянка» – так и штормит. Какая, к дьяволу, селянка?! Та, что из неметеных сеней немытыми пятками топала в сад-огород деревни Заснеженное Хмарище Слякотной губернии? Тута – опаньки! – рясная олива ей по кокошнику дождём плодов стучала. Здеся вот – урожай симбирских лимонов в подол ссыпался. Настурция в болоте колосилася. А устричной фермы у неё в ближайшей луже не было, ась? В доме дворян были солёные огурцы и проч, кто бы спорил. Но в хате простых селян не было маслин, оливок и лимонов. Селяви. Так что мясная она – из-за многообразия сортов мяса. А солянка – из-за солений. Все прочие фонетические игры пришли прямиком из государственных

общежитий пролетариата. После в коммунальных квартирах додумали, что «селянку» можно варить из заветренных объедков с общакового семиноябрьского стола, добавив осклизлых дешёвых сосисок для пущей классовой убедительности. Между тем мясная солянка не терпит «на тебе, убоже, что мне негоже». Как не терпит настоящая страсть полумер. Только славяно-варяжский русский надрыв. Только высококачественный хардкор. Бутылку рома из горла – только на выси скользкого подоконника. Псовая охота, стреляться до первой смерти, убухаться до предела – и ожить от мясной солянки.

Поэтому и подготовка к ней основательная. Это при муже можно ноги не брить. Это давно опостылевшей семье, держащейся на нечестном слове о детях – в суррогат – как бы вы его ни называли, – можно всю дрянь из тарелок свалить.

Не так вы ждёте свою страсть. Страсть, прилетающую на праздники из другого города, или с другой стороны глобуса. С корзиной роз и песцовым полушубком. Ожидая таковую страсть, вы становитесь тщательны, расчётливы и хитры. Вы подготовляете военную операцию. И ровно как на войне в какой-то момент – в тот самый момент, в горячке закипающего боя, – вам становится всё равно на все заготовленные тактики и стратегии, на все скрупулёзно проработанные планы. Это там, вчера: ребёнка – бабушке, мужу – что на работу, на работе – что на похороны любимой тёти в Воронеж. Вас никто не хватится дня три. И вы жаждете, чтобы вас не хватились, не вычислили. И жаждете – чтобы да! Вычислили. Схватили. Мене! Текел! Упарсин! Пусть уже всё до основанья! О, это великое, неизвестное «а затем…». Пусть, чёрт возьми, уже наступит! Нет сил самой – пусть осилят за меня.

Во время – и вовсе мира нет. *«…Всё помнил, всё соображал, всё делал, что мог делать самый лучший… в его положении…. находился в состоянии, похожем на лихорадочный бред или на состояние пьяного человека».*[1] Не мог вспомнить Николай Ростов свой первый бой под Аустерлицем. *«…Что было дальше, почти изгладилось из моей памяти. Мы вошли в редут, сам не знаю как. Там мы дрались врукопашную среди такого густого дыма, что не видели противника. Вероятно, я наносил удары, потому что моя сабля оказалась вся в крови…».*[2] И юный французский офицер в бою за Шевардинский редут испытывал подобное. Подобную. Страсть. Страсть – это не состояние духа. Страсть – это тела в бою. Недаром в страсти слышится страх. Его блокируют надпочечники. Временно. И откат, отход – жесток. Но пока…

Мясная солянка, да. Пока – тщание ожидания страсти.

Уже попробованной, уже известной. Но всегда – и кажется, навсегда! – новой, всегда сладостно-тягостной, всегда разрушительно-прекрасной. Сабля ни разу не пробовала мяса. Резала палец – да. Ударяла коленку. Вывихивала плечевой сустав. Ломала ногу – и по типу «зелёной ветки», и прорывая мягкие ткани… Казалось бы – чего неизвестного? Но лихорадит именно ею – неизвестностью. Уже скоро-скоро прилетает, приезжает, прибывает она. Страсть. Чтобы ранить тебя. Или убить. Убить всё твоё в тебе.

«А где, бишь, мой рассказ несвязный?..» Всего лишь мясная солянка.

Килограмм свежей телятины (на косточке). Никаких замороженных, страсть сама рвёт молекулярные связи, на уже порванных, изменивших не раз структуру, страсть не приживается. Может это кому и хорошо. А по мне так – вяло. Свежая телятина и копчёные рёбра. Сложить в кастрюлю. Залить холодной водой. Закидать овощами: лук, чеснок, стебель сельдерея, корень петрушки, помидор, болгарский перец. Закипит, снять шум. Пусть томится. Пусть исходит. Бульон варить долго. Как мечтать, ожидая уже известного, но ещё не насытившего. Как первого в жизни. Но не первого юного. Не первого глупого. А первого не первого. Первого не первого страстного, после которого не останется ничего. И поэтому станет возможным всё.

Снять шум – и томить.

Снять вечный шум быта. Шум вечно-торопливой ерунды. Сосредотачиваясь на недолгом главном. Знаешь, что будет недолго. Не хочешь, чтобы было недолго. Хочешь растянуть в вечность. Но знаешь, что будет недолго. И вечным не будет – разве что мутной лужей вечности. И знаешь, что будет главным. Не первым. И не вторым. Но опасным и сладким. И вязкое густое ожидание – уже часть этого главного. Важная часть. Главная часть ожидаемого главного.

Специально покупаешь – никаких остатков! – компоненты. Грудинка, ветчина такая, ветчина сякая, охотничьи сосиски, сырокопчёные колбасы. Компонентов пять – к тем, двум. Пусть будет семь. Счастливое число. Бульон из говядины на косточке и копчёные рёбра – как прелюдия. Прозрачный, тугой, многокомпонентный бульон. С синкопой сельдереевой. С форшлагом перцовым. С фальцетом головки молодого чеснока. С этим – пусть его будет разрезать упорядоченными тактами мир джазового безумия, шостаковичевской стебанутой какофонии – репчатым вополеберёзастояловым луком. Что-то должно привязывать к поверхности земли. Вытаскивать из могилы.

Потому что страсть – это могила. Глубь. Провал. Поверхность земли – она как ноль. Имеет бесконечность по обе стороны. Что-то основополагающее должно привязывать к поверхности земли. Не дети. Не муж. Не сплетни коллег и соседей. И не надоевшая, пусть сто раз прекрасная, сырокопчёная колбаса. А лук. Репчатый лук. Реперная точка. Репчатая привязка к местности.

Соломой настругать грудинку, ветчину такую, ветчину сякую, охотничьи сосиски-колбаски, сырокопчёности. Удерживая в себе сосредоточение страсти, охраняя в себе предвкушение. Никаких социальных сетей, никаких подруг по телефону и скайпу. Ни с кем. Только с собой! Это происходит только с вами, только для вас. Это ваша тайна. Разрушающая – пока! – только вашу жизнь. От этого всего нельзя отходить. Женщина в страсти по улице идёт, как будто картечью в голову раненая. Как дурачок Ростов с лошади на галопе слетевшая, но полёт не прервавшая. Женщина в страсти ни на что не обращает внимания. Она сосредоточена. Она – ни с кем. Она – наедине. Она говорит правильные слова в нужное время, здоровается, отвечает мужу про как прошёл день и что на работе, читает ребёнку сказку на ночь и поздравляет сотрудника с днём рождения. Но её нет среди нас, среди обыкновенно-живых. Именно в таком состоянии надо варить мясную солянку. Хотя сейчас она, мясная солянка, совершенно не нужна. Она будет нужна потом. И потому варить её надо именно сейчас. В сосредоточенно-отрешённом потусторонне-присутствующем состоянии сознания. В коме, расцветающей незабудками. В шоке полыньевом.

Ещё мелко порубить репчатого лука. Ещё натереть моркови на тёрке. Не порубить – не подойдёт. Не стереть в труху в движимых направленным потоком электронов стальных ножах. Крупно – не страсть, а долг. Кашица – не красота безумия, а сопливый долг. Страсть – только и только на тёрке. Чтобы чувствовать всё. Чтобы чувствовать оттенки – и потому не крупно. Но чтобы и не смолоться до состояния, пригодного лишь для посмертных лабораторных исследований. Потому морковь для солянки – на тёрке. Это важно.

Бульон томится.

Глубокая чугунная сковорода. В неё – оливкового масла. Много. Слегка обжарить мелко порубленный лук. Как первое быстрое нелепое объятие, скомкано принятый букет роз и новый песцовый полушубок – в ближайшую лужу. Но не истерично, не надменно. А просто так вышло, потому что где-то отдельно томится база. Мы её ждём. Тягостно и сладко ждём. Тут – глупые розы. Они колют руки, потому что они свежие и рьяные и без плебейских целлофанов, они – благородно голые. И куда

приткнуть тот полушубок, если у меня исколоты пальцы и колючие розы уже прошлись и по твоей груди. Есть пока только отдельная густая томительная основа. Есть больно жалимый горячим маслом лук, и есть поднятый из лужи и слегка запачканный – на эндорфиновой эйфории незамеченный – полушубок. И вот уже в такси мы швыряем в шипящую чугунную сковороду в радость первой луковой горячки натёртую морковь. Но всё ещё отдельно, всё ещё не вместе.

В утомлённо-ушкваренное – щедро томатного соку. Известного хорошего томатного соку, как щедро в гостиничном номере – по стакану известного хорошего вискаря. Страсть – не влюблённость. Страсть – не торопливость. Страсть – оттягивает и сгущает, сгущает и оттягивает. Страсть – это смотреть друг другу в глаза. Чуть саркастично, чуть надрывно. Всегда – немного турнир. Всегда немного битва. Сперва битва за что-нибудь. А затем – и бойня за всё про всё. Но сперва давай обменяемся дежурными записками от наших адъютантов Гордынина, Иронина, Надменина, Утомлёнова, Обречёнова и Возбуждёнова. Возбуждёнов особенно горяч. Рвётся, сука, в плоть вцепиться. Его надо залить. Томатным соком. Чтобы не был таким рыжим. Всё переплавит обыденная луковость. Всё погасит красная густая жидкость.

А пока отдельное отдельно готовится в чугунной сковороде – выловим из базовой вытяжки трупики наших рядовых овощей – пехота своё дело сделала. Вынем мясо и рёбра – пусть остынут. Пьём виски и читаем стихи. И восхищаемся друг другом. Немного гусарства не повредит. После первой злобы – неотъемлемой части страсти, надо остыть. И заслуженно восхититься друг другом. Потому что всё конечно. Жизнь конечна. И страсть тем более конечна. Пусть на скорую руку из остатков трахаются кролики и безмозглые. Мы со вкусом и очень медленно проживаем один из быстротечных отрезков-тактов. И потому слегка остыв, и отделив плоть от костей, измельчаем и их. И обратно, в бульон. В процеженный бульон. И туда же – всё прежде измельчённое в солому. Торопиться некуда. У нас вечность. Она очень быстро закончится, просто её так зовут: «Вечность». Это имя, а не время. Запоминается не быстротечный оргазм, а всё то сладкое, горькое, кислое, странное, прозрачное, насыщенное, что мы успели заготовить и непременно наговорить, надышать, намучить.

По второму? Стакану. Пока томится отдельное в котле отдельно от дышащего в чугунной сковороде.

И вот уже настаёт время неизбежного смешения. Под одной крышкой, которой накроемся.

Но это ещё так… По взрослому. Без надрыва. Просто зрело

и умно. Долго и медленно. Переплетясь и перемешавшись. Соната. Вариации. Заготовки. Наброски. Но ещё не законченная симфония. Ещё без неизбежности. Ещё как будто впереди. Без гипертонического раствора. Чтобы ещё осталось время на не сдохнуть и накромсать солёные огурцы. Именно солёные. Маринованные – не для страсти. Маринованные – оставьте для на потом. Для размеренности. Для быта. А сюда, – в томящуюся мясную солянку… Я, кажется, о страсти? Нет, я о еде. Об обыкновенной еде. Хорошо принимать огненно-горячей, с масленичного перепою, с рождественского похмела, с новогодних безумств, с ледяных крещений. Потому что у всего есть объяснение. И у мясной солянки. Гидроцефально-ликворный синдром лечится гипертоническими растворами. Рассол – это гипертонический раствор. И потому вслед за нарезанными вкосую солёными огурцами выливайте под крышку стакан рассола. И половину стакана сока лимона. Такую полифонию соком лимона не испортишь, а лишь подчеркнёшь.

Ещё полчаса. Ещё одну порцию бухла, ещё немного фехтования и подходящих к случаю рифм – не дай бог не своих! – и можно снимать. Пусть себе настаивается.

Предвкушение закончилось. Можно смело обрываться в страсть. Как в густую грязь куяльников и мёртвых морей. Грязь есть грязь. В ней надо щедро изваляться. Плотная мутная солёная грязь. Оправдание вываленности в грязи – лечебная. Лечебная грязь. Лечебная вываленность. Лечебная плотскость густоты всех ощущений.

Оу! Кажется только было «…уж темнеет вечер синий» – как уже «утро туманное, утро седое…» И в глаза смотрели, и стихи читали, и любили, как перед смертью. И даже умирали. И упились в тряпки. И наговорили нежностей, и наорали гадостей. И стало жалко увядших роз – кто про них думал? И подняли с полу песцовый полушубок и любовно огладили, и повесили на плечики. И голова трещит. И всё, что казалось бесконечным – уже прошло. Уже почти прошло. Но в это «почти» ещё поместится музыка.

Музыка мясной солянки.

В глубокую миску щедро. Туда же – маслины и оливки. Каперсы чуть-чуть. Послевкусие страсти не должна затмевать горечь настурции – и потому чуть-чуть. Самую малость о том, что было. Сметаны густой – и размешать. Кружок лимона. И медленно есть, предварительно опрокинув в себя ледяной тягучей водки по стопке. Виски – вечер и ночь. Утро страсти – всегда горькая водка. Водку не пьют. Водку опрокидывают. Солянку есть медленно. Растягивая. Но уже неизбежно.

На дне глубокой миски мясной солянки будет сытость, тупость и лишь одно желание: спать. «И видеть сны… Вот и ответ…».

Ответа на страсть не будет никогда. Страсть оглушает, как горы, как гребни синих льдов, как норвежские композиторы в симфоническом исполнении. Отключает кору головного мозга и стимулирует выработку гормонов надпочечников, как барабанная дробь. Страсть – это ненужно-нужный опыт. Страсть делает людей старыми. Женщин – бонусом, – научает варить правильную мясную солянку. Никогда – не из остатков. Всегда – медленно, всегда новую. И всегда одинаково прекрасно излечивающую телесную боль.

А потом, когда на дне не только тарелки, но и кастрюли не останется ничего – вам не останется ничего другого, как только варить её снова и снова. Из нового. Безжалостно выбрасывая заветренные остатки, засохшие розы, обтрёпанные полушубки и не маринуя воспоминания.

Говядина на косточке. Копчёные бараньи рёбра. Грудинка, ветчина такая, ветчина сякая, охотничьи сосиски, сырокопчёные колбасы. Из говядины и рёбер – бульон (болгарский перец, стебель сельдерея, морковь, лук репчатый, чеснок, лавровый лист, перец-горошек – позже от тушек овощей избавляемся, мясо вынимаем, бульон процеживаем). Остуженную говядину и рёбра отделяем от костей и нарезаем мелко. Грудинки, ветчины, колбасы, сосиски, колбасы – нарезаем. Всё загружаем в процеженный бульон. Томим на неспешном огне. В чугунной глубокой сковороде на растительном масле поджариваем мелко нарезанный репчатый лук, добавляем натёртую морковь, заливаем томатным соком – и тушим. Сгружаем в кастрюлю. Нарезаем солёные огурцы. Туда же – в кастрюлю. Стакан рассола. Полстакана лимонного сока. Подаём с маслинами, оливками, каперсами, лимоном и сметаной. И мелко порезанной зеленью. На завтра – вкуснее чем сегодня. На послезавтра – вкуснее, чем… И как от страсти – от мясной солянки ничего не остаётся. Ничего. Никогда. Это не влюблённость, не неудачный брак, не случайный перепихон и не суп из осклизших молочных сосисок. Собакам доедать нечего.

И упаси вас бог хоть когда-нибудь сварить своему страстному любовнику мясную солянку. Выветрить можно всё. Лет через пять вы даже перестанете вздрагивать, учуяв запах того одеколона на ком-нибудь другом. И уже давно обтрепется на бомжихе тот выброшенный песцовый полушубок. Но если вы вместе ели правильную мясную солянку – это не отпустит никогда. Совершенство плотского привязывает совершенно. Поэтому

варите её неправильно, как можете и хотите. А если сумеете – избегите страсти. Избегите страсти прежде любви. Это всё равно что сидя голой жопой на промозглых ветреных кручах Сент-Готарда палку брауншвейгской колбасы грызть всухомятку.

Ну да кому они нужны, чужие рецепты и посторонние советы…

Приятного аппетита!

С фаршированными перцами всё просто. Вам нужны перцы (не те, гламурные, что та панорама Рубо, а правильные живые перцы). Кило телятины, кило поросятины. Лук репчатый. Морковь. Щедрая жменя риса (я люблю «разноцветный», тот, что «дикий» и «домашний» вперемежку). Чеснок. На мясорубке – мясо, лук, чеснок, морковь. Разбить туда три яйца. Соль, перец молотый. Рис. Перемешать тщательно, вручную. Перец очистить от плодоножек. Я не срезаю перцы «стаканчиками». Акушер-гинеколог я или где? Срезать перец «стаканчиками» всё одно что бабе половину седалища саблей рубануть, чисто для удобства работы повитухи. Да и жалко мне перечной плоти. Она же для чего-то родилась, вслед за той курицей, что оплакивала Раневская. Одно дело овощ сварить – и в ведро. Он бульону нужен, этот овощ. Он своё дело сделал. И совсем другое – часть овоща ни за что ни про что уничтожить. Но, разумеется, каждый волен, чем он болен. Хотите рубить перец «стаканчиками» для лучшего доступа к очистке и фаршировки? Так хоть не выбрасывайте, а упокойте на дне того казана/кастрюли, в которой будете их готовить.

Тщательно взбитым вручную фаршем плотно напакуйте перцы. Медленно и тщательно. Не торопитесь. Получайте удовольствие от работы пальцами. Затем в казаны/кастрюли на дно уложите всякого – чеснока, стеблей сельдерея, помидоринок. А можете и ничего. Я люблю, чтобы много всего. Постройте перцы. И залейте по пояс томатным соком. И на огонь. Довели до кипения и бурления соков – уменьшайте. Пусть медленно доходят. Подавать со сметаной.

На МЯСНУЮ СОЛЯНКУ: килограмм свежей телятины (на косточке), копчёные рёбра (нежные, молодые, тоже примерно килограмм), лук, чеснок, стебель сельдерея, корень петрушки, морковь, помидор, болгарский перец, грудинка, ветчина, охотничьи сосиски, сырокопчёные колбасы, оливковое масло, томатный сок, солёные огурцы, огуречный рассол, лимон, сок лимона, маслины, оливки, каперсы, сметана, соль.

На ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ: перцы, телятина, свинина, лук, чеснок, морковь, рис, яйца, соль, перец молотый, зелень.

Щи, селёдка под шубой

Щи – блюдо лёгкое, скоморошье. Шутовское.

Вы же не путаете шута с дураком?

Есть щи можно бесконечно безо всякого вреда для пищеварения. Напротив – с одной и только исключительно пользой.

Лёгкое – да. Но как и любое скоморошество – непростое. На скорую руку щи не сделать. Щи – это джаз. Любая импровизация совершенно неожиданна лишь когда безупречно отработана. Щи – это клоунада. Тут тебе и эквилибристика, тут тебе и остроумие, тут тебе и мудрость. И терпение для всего этого. Плохие щи – это плохой клоун. Плохой клоун – это когда всем неловко, хотя никто ни в чём не виноват.

Для щей надо взять щедрый кусок доброй телятины на косточке. И рёбер копчёных, не жадничая. И сгрузив в одну большую кастрюлю – ну никак не меньше восьми литров, – долго варить. Туда же, к телятине и рёбрам: лук репчатый; морковь; корень петрушки; стебель сельдерея; болгарский перец (не пластмассовый из супермаркета, а живой – как на фаршировку); помидор; головку чеснока (молодой можно не чистить, так его туда утопить; старый лучше почистить – и дольками); известный горький перчик (см. борщ); имбиря пластиночку (я его вообще люблю, но совсем чуть-чуть, не перестарайтесь, особенно если вы никогда прежде ни с горьким перчиком, ни с имбирём дело иначе как от ужаса или с чаем не имели). Полагаю, никого не удивлю, что все овощи надо почистить и помыть. Как-то прежде я этого не писала, но тут в инструкции к духовому шкафу прочитала, что в нём не рекомендуется сушить котят. Мне бы и в голову не пришло сушить в духовом шкафу котят. Равно как мне и в голову не придёт засовывать в дыхательные пути печенье или мармелад. Но однажды я участвовала в разработке рекламных (а точнее BTL) кампаний по продвижению на рынок печенья и мармелада – и собственными глазами видела требования компаний-производителей. Да, особо оговаривалось – и требовалось писать на упаковке – что ни печенье, ни мармелад не рекомендуется засовывать в дыхательные пути и в другие, не предназначенные для печенья и мармелада отверстия. Я была ещё наивным чукотским акушером-гинекологом и была крайне озадачена подобными требованиями производителей. И один из московских рекламных гуру объяснил мне, что ежели таковое не будет написано на упаковке, то потребитель печенья, засунувший его в,

например, нос и не получивший носом ожидаемого от печенья удовольствия («хрустящее наслаждение!» – вы когда-нибудь слышали как хрустит наслаждение? Снег или крахмал – да. Но наслаждение?!) – может подать в суд на производителя печенья и выиграть шальные деньги! Он не был предупреждён! Или, например, если кто забыл мармелад в заднице – и рецепторы ампулы прямой кишки не ощутили «лимонной бодрости» – same! Плати, производитель! Ты обещал мне горячую страсть тропиков, а у меня всего лишь жопа слиплась! Что? Зачем я мармелад засунул туда, куда засунул? Ну, извини, производитель! На этикетке твоей продукции не были чётко обозначены пути введения!.. Так что хозяйке на заметку: а) если прямо сейчас у вас в доме есть спагетти, на упаковке которых не написано как именно их употреблять – смело суйте их себе в ухо, в глаз или ещё куда; затем бегите к врачу на освидетельствование; а затем смело подавайте в суд на макаронников!; б) я вас предупредила: овощи надо чистить и мыть, а если вы сварили то, что вы сварили – не ссылайтесь на мой рецепт в случае фиаско, ничего вам не обломится! Тут ещё главный основной секрет всех бульонов: и мясо, и овощи должны быть качественными. Мясо свежайшее, не подвергавшееся окаменению путём глубокой заморозки. Овощи – не бледные создания без запаха и вкуса. Понимаю, тяжёлая задача. Ну да уже давно надо было обзавестись мясником и зеленщиком. Реальные приятельские отношения с мясником и зеленщиком куда продуктивней виртуальной любви и виртуальной же ненависти. Последние, признаться честно, и засунуть-то некуда, не то что из них что-то варить. В общем так: дерьмом хорошую картину не напишешь. Можно, конечно, выдать за авангард, за «я так вижу». Но не надолго. В отличие от современного арта те же щи – древнее искусство. Там не только контент, но и ценители уже давно проверены временем. Щи – еда для тех, кто давно называет розы – розами, небеса – небесами, дерьмо – дерьмом, а глупость – глупостью. Щи – пища консерваторов, у которых уже есть голова и рубцы на миокарде (можете называть их «шрамы на сердце» – красивше звучит).

Бульон варим медленно и томно. Это сквозной основополагающий принцип создания бульонов. В щах особенно нельзя допускать бурлений. Ни на одном из этапов. Щи – это медленно и размеренно. Если вы молитесь или читаете стихи скороговоркой – то вы не молитесь и не читаете стихи, а дурью маетесь. Вы не чуете содержания и теряете в быстроте форму. Всё время варки щей – вы при них. Можете взять в кухню книгу. Вспомните, как оно – книгу читать. Никаких компов, лептопов,

айпадов. Айфон – в авиарежим. Читайте книгу. Варите щи.

Снимаете шум – и туда лаврового листа и чёрный перец-горошек. Зелень какую хотите.

Килограмма два квашеной капусты. Хорошей такой. Упругой. В тряпки поникшую капусту в щи нельзя. Даже если вы любите жевать никакую капусту – то вот она не для щей. Палая дряхлая капуста не для щей, как поникший старческий член – не для секса. Вы можете любить уквашенную в жижу капусту и даже любить старика, но давайте не будем путать предпочтения с предназначением. Для щей предназначена упругая ярая капуста. Режем её – она приятно скрипит под ножом, как бы борется, но это – игра, потому что она радостно сдаётся! Режем её достаточно мелко – и в глубокую большую керамическую сковороду. Я не отжимаю рассол. Вы вольны поступать как хотите. Но это щи – и значит нам нужен рассол. Туда же рассол, к капусте. И заливаем её литром томатного сока. Хорошего томатного сока. Украинский «Чумак» не берите. Не потому что Украина плохая. Украина – прекрасная страна. А потому что сок плохой. Вот где у меня иногда ноет один из рубцов на миокарде: прекрасные помидоры на Украине. А украинский томатный сок «Чумак» из прекрасных украинских помидоров – полное говно. Ну как так получается? «Не даёт ответа…» Это написал Гоголь. Про то, куда мчится тройка-Русь. Но про украинский плохой из отличных помидоров сок – тоже подходит. Действительно, как?! Как можно сделать из гениальных степных помидоров такой дерьмовый сок?! «Не даёт ответа…»

И в литре любого хорошего томатного сока тушим упругую капусту. Где-то час.

И между книгой и бульоном варим по отдельности картошку, морковь (та, которая «немытая Россия» – отлично подходит! Надо только помыть), яйца и свёклу (она же буряк, но не кормовой, который в Виннице белый, а другой, который везде чудесно-бордовый – и свёкла). Потому что щи варятся долго, и почему бы нам не сделать селёдку под шубой? Тем более что как раз селёдка имеется (я давно остановилась на «Матиасе», без ничего. В смысле – без «дыма», без пачули и прочих добавок. Просто селёдка в масле. Если вы, конечно же, живёте в Одессе, или на каком-нибудь благоприятном для селёдки Атлантическом побережье – то вам сам бог велел зайти в магазин типа «Океан», или что там у нас аналог давно почивших «Океанов» в, к примеру, Норвегии? – и купить там свежую селёдку. В виде селёдочных жирных спинок или тушек. Никому не нужна эта опричнина в виде селёдочных голов, которые иные психически неадекватные личности приторачивают к селёдке под шубой. О, я видела эти

снимки в Интернете! До сих пор кричу во сне.

Варёную картошку – вы помните, а кто не знал, тот теперь в курсе, так что никаких исков! – надо чистить горячей. Наткнуть на вилку и острым удобным ножичком – раз-раз! Варёные яйца конечно можете залить ледяной водой – это практически мистическая практика. Ничего не даёт, если яйца вот только-только снесены, буквально перед тем как… Но вы свято верите в то, что чистить яйца легче, если их залить ледяной водой. Мы свято верим. Потому что я тоже свято верю. Несмотря на то, что опыт мне не подсказывает – он орёт мне в лицо, что свежайшие яйца будут плохо чиститься, хоть ты их туда, где «мы были там, мне страшно этих строк…» (Вы же на кухне «Божественную комедию» читаете? Нет? Ну и чего вы хотите от своих детей?) Но всё равно заливайте холодной водой, потому что если яйца сразу залить ледяной водой – они лучше чистятся! Мистическая практика действует, когда мы в неё верим!

Морковь и буряк (свёклу, да) можно/нужно чистить холодными. Овощи должны быть свежими и вкусными. Особенно – буряк. Картошка не должна быть липкой. Картошка должна быть правильной. Такой, что натирается на тёрке в воздушную пористую стружку. Морковь – должна иметь вкус моркови. Яйца – яиц. Селёдка – обязана быть просто хорошей селёдкой, не уничтоженной уксусом, не замаринованной в чём-нибудь, перебивающем вкус самой селёдки (или забивающем вкус плохой селёдки). Селёдка под шубой – блюдо простое и элегантное. Как костюм от Шанель. Не надо припадочного фуд-дизайна по рисункам из отделения буйных и тем, что им в буйстве мерещится – опасных. Не надо смешения шифона с шифером. У нас тут – см. выше – не модерн-арт, а спокойная, прошедшая проверку временем, классика. Крой, колодка, украшения – всё без истерик. Всё чётко, всё просто, тем и ценно. Ну если нет натурального жемчуга… Пардон, если вам лень делать домашний майонез, то ничего страшного не случится, если вы наденете элегантную спокойную бижутерию: используете проверенный магазинный майонез. Мир не рухнет.

Порезали селёдку – не в труху, но и не кусманами на давку. Средний жемчуг, средний! Перемешал с мелко порезанным репчатым луком. Сверху наточили на тёрке очищенную варёную картошку – да, руками! Ручная работа, настаиваю! Слегка присолили слой картошки (вполне солидный, но не до степени тулупа. Шуба. Не тулуп!) и слегка промазали майонезом. При помощи ложки. Слегка! Не надо всё заливать майонезом так, чтобы все остальные продукты захлебнулись. Это будет бессмысленная некрасивая смерть первоначальной идеи селёдки

под шубой. Сверху на слой картошки, промазанной – слегка! – майонезом – на тёрке яйца, морковь и сверху – свёклу. Да, яйца и морковь не топим в майонезе. Лишь слегка, чуть, подсаливаем. Если вам лично сильно хочется майонеза – так вы одна на кухне! Это ваш мир! Никто вас не выдаст, если вы высосете майонез из вакуумной упаковки. Купите две. Одну высосите, удовлетворите свою жажду нахлебаться майонеза. А вторую – используйте чуть, как заправку, а не как основное блюдо. И только сверху – снова слегка промажьте майонезом свеклу. Аккуратно. Неспешно. Затем меленько порубите зелень – и слегка присыпьте сверху. Всё, можете отправлять в холодильник. Согласитесь, легко и красиво. Никаких, упаси вас священный дуб, тёртых яблочек. Хорошие овощи, пушисто наточенные. Хорошая селёдка. Никаких уксусных припадков и приторочeнных к сёдлам селёдочных голов. И не надо расписывать её всяким, вы не в интернате для альтернативно-одарённых деток, мы верим, что вы умеете рисовать снегуркино платьишко. Вот если кто изваяет селёдку под шубой в виде капители и/или мужской головы – так уже в следующем году идите поступать в МАРХИ. А самодеятельности не надо. Не то окажетесь там, где «страшно этих строк».

Бульон на щи всё ещё томится. Не допускаем бурлений.

Когда мясо сварилось – вынимаем его из бульона. Остужаем. Разбираем-нарезаем. От рёбер оно и само отвалится. Все кости – вон. Все жиры – вон. Уже достаточно в бульоне. Кости и жиры – собакам.

Бульон процеживаете через ситечко. В другую восьмилитровую кастрюлю. Да, процеживаете. Выбрасываете вываренные овощи (как в борще, как в мясной солянке). И процеживаете. Бульоны надо процеживать. Вы мне можете не верить, можете торопиться на митинг, можете кричать, что и так сойдёт! Не сойдёт. Я тоже не верила, тоже торопилась не пойми куда, тоже кричала. И теперь я точно знаю – не сойдёт. Бульон надо или делать хорошо, или не делать вовсе! И бульон – даже тщательно прореженный шумовкой – надо процеживать. Вы можете процеживать бульон, не веря и не считая нужным. Надо же с чего-то начинать веру в бульон.

Кастрюлю с процеженным бульоном снова на печку – или на плиту. Туда – порубленное мясо телячье и от рёбер. Ещё тушится капуста в томатном соке, но вы шкварите ещё на одной сковороде на кусочке сливочного масла (свежего или топлёного, или на жире из бульона, если варили заранее) мелко порезанную луковицу, натёртую на тёрке свежую морковь и

(не или!) натёртый на тёрке же корень петрушки (пойдёт и корень сельдерея, не весь, разумеется, а размером с поточенную морковь). Жарите быстро, до золотистости – и отправляете в кастрюлю с мясом и бульоном. Туда же отправляете и потушенную в томатном соке капусту.

В щи полагается ещё толочь картошку. Но я не люблю. «Загустить щи» – это не ко мне. Они у меня и так густые. Но можно жменю пшена, кто совсем уж не может обойтись без. Или модный кус-кус пойдёт. Немного. Но лучше пшено. Кто любит картошку – лучше сварить её на этапе процеженного бульона, растолочь в пух прямо в кастрюле и уже потом добавлять мясо и проч.

Щи получаются очень жирные. Но пусть вас это не пугает. Щи действительно очень лёгкая и очень правильная еда. К тому же – очень лечебная. Для тех, кто перемёрз или перепил. Есть их можно сразу. Но если оставить на сутки на морозе – это будет сказочно. Подавать рекомендую со сметаной (вот тут никаких, упаси вас, майонезов и соусов!)

Гостей можно звать, но необязательно. При наличии мужа и детей и щи (восьмилитровая кастрюля!) и селёдка под шубой – уходят быстро. Дня за два, за три. Максимум – за четыре. На неделю никогда не хватает, хотя щи в холодильнике могут стоять никак не меньше недели, с каждым днём становясь всё вкуснее. Щи – это как шоу Славы Полунина. Никогда не надоедает. Или как «Божественная комедия». Или как «Война и мир». Щи – это произведение искусства. Мужчина, хорошо заправленный щами, да под ледяную водку, настоянную на карельской бруснике, совершеннейший пацифист и любит женщин, детей и щеночков. Женщина, откушавшая щей, начинает понимать «Хороший. Плохой. Злой» и с радостью осознаёт, что она – не плохая. Да, ещё не хорошая. Но отнюдь не, и никогда не была плохой. И даже «Облако рай» начинает видеть под правильным углом и даже песни Макса Покровского начинают нравиться ей, хотя до щей она была мало того что злой – так ещё и дура дурой!

Щи можно заморозить. Лучшее время для щей – новогодние праздники.

Щи – это не просто квинтэссенция прощения. Щи – это следующий этап нравственного постижения бытия.

На ЩИ: телятина на косточке, копчёные рёбра, лук репчатый, морковь, корень петрушки, стебель сельдерея (или корень сельдерея), болгарский перец, помидор, головку чеснока, горький перчик, имбирь,

лавровый лист, чёрный перец-горошек, квашеная капуста, капустный рассол, томатный сок, масло сливочное, масло оливковое, пшено (или кус-кус), сметана.

На СЕЛЁДКУ ПОД ШУБОЙ: сельдь, картошка, морковь, свёкла, яйца, соль, майонез, зелень.

Грибной суп

На моей детской Волге существовал следующий рецепт грибного супа: идёшь в лес, собираешь грибы, варишь суп. Из воды, грибов и всего, чего в хате есть. Картошка? Вали картошку! Морковь? И её туда. Лук разумеется. Колбаса сырокопчёная, из Москвы притабаненная, уже несколько дор-блю и даже бобик на неё с опаской смотрит? Поскобли ножом и её туда вали. Ой, банка тушёнки неизвестного года?! Её мы в картошку замесим! Потом когда-нибудь. Пусть стоит, где лежит!

Грибы в мой детский волжский суп валились все. Он был чёрный и очень сытный. Такой, несколько саркастичный, но добрый суп. Засушкой грибов моя поволжская бабушка не морочилась. Во-первых, некогда. Во-вторых, она была непритязательна в пище до степени шаолиньского инока. И жила по всеобъемлющему космогоническому принципу: будет день – будет пища. Об завтра поговорим завтра. Ну то есть – никогда. Невыносимая для взрослых окружающих лёгкость бытия. Для детей – то, что Доктор Кто прописал!

В Одессе грибной суп не был основным блюдом. Приготовлялся крайне редко. Мама моя не варила его никогда. А Полина Фроловна с Андреем Павловичем, получая от российской родни белые грибы, радовались, как малые дети. Они их нюхали, бабушка долго хранила их в полотняных мешочках. Но если уж бабушка делала грибной суп – это был шедевр. Он был прозрачный, торжественный, в медалях… Дети не особенные ценители шедевров. И в этом случае взрослые не особо возражали и съедали грибной суп враз и без остатка. Белые грибы были каким-то особенным бабушкиным и дедушкиным секретом. Природу которого я по малолетству не понимала и, соответственно, постичь не стремилась. Но из-за этого, отчасти (а отчасти – из-за волжских лет) – как я уже и написала в своей «Большой собаке», долгое время я полагала, что грибы на Украине не растут. Семья моя вся – и мамина и папина, – была из России. Родственники все были в России. И к двадцати годам я была где угодно в России, я видела кедровые орешки мешками. Мешками! А не десять штучек в пакетике на полке супермаркета по цене десяти гектаров земли в Сибири. Но дальше Татарбунарского района Одесской области по УССР не путешествовала. Ну, кроме Киева. В Киеве были розы и каштаны – на Крещатике. А белые грибы на Крещатике не росли. На Андреевском спуске грибы тоже не росли. В мастерской моего дедушки-дядюшки художника грибы тоже

не росли, а если и росли – то отнюдь не белые. Этот увядший член союза художников СССР прославился тем, что в течение десяти лет не выходил из своей мастерской. Он ел там. Спал там. И особенно – пил там. В одном и том же халате. Так, по крайне мере, гласило семейное предание. Однажды я была в его мастерской. С папой. Папа пил с ним. А я бродила по помещению, захламлённому очень и очень интересными штуками. В мастерской пахло очень разнообразно. Резко и затхло. Солнцем и пылью. Телами и колбасой. Чем-то едким и даже чем-то осклизлым. Осклизлых запахов было много. Мне было лет пять, я всё ещё не расчленяла жизнь. Но, кажется, именно тогда учуяла, как пахнут высокомерие, величественная лень, убеждённость в собственной гениальности и надрывный трагизм удобной обиды. Эти запахи пёрли в мой ольфакторный тракт изо всех закутков и уголков этой чудесной, прекраснейшей пещеры. Дядюшку-дедушку звали Спартак. Как ни пыталась вспомнить его фамилию – не смогла. В семье вся та сторона прозывалась по женской русской папиной линии – Евдокимовы. Но Евдокимова в девичестве была его жена. Так что пахла его мастерская верно: художником без фамилии. И он действительно был в халате в тот единственный раз, когда я его видела.

И в юношеском моём Киеве было много роз и каштанов, запахов и звуков. Но белых грибов не было.

Поэтому одно из мощнейших откровений моей юности: на Украине есть грибы! Белые грибы. Хоть косой коси в Винницкой области. Вот там я впервые – в уже расчленяющем вкус жизни на вкусы еды, вкус в одежде, вкус в любви и ненависти и прочие вкусы – возрасте попробовала суп из белых грибов. Причём суп, приготовленный в чугунке, в печи, всё как положено. Это было удивительно. Если бы не одно «но». Вся та еда, которую я попробовала в юности, в крохотном селе под Хмельником, имела сквозной, подавляющий всё привкус. Он был в картошке, в жареных пирожках, в холодце… Во всём! Да, это было сало. Всепобеждающее всеобъемлющее сало. «Это же сколько желчи должны гнать их несчастные гепатоциты!» – восторженно прикинула я. К тому моменту уже освоившая курсы нормальной и патологической физиологии. Даже в нехитром десерте – что-то на манер не то киселя, не то ягодного желе, – мне чудился привкус сала. Разумеется, это был всего лишь крахмал. Но он был картофельный. А мои рецепторы в течение первой недели пребывания в оазисе аутентичной Украины уже навсегда связали любой из компонентов картофеля со свиным салом. В Одессе моего детства было два способа жарить: на сливочном масле; и на растительном. Были и свои табу.

Уже в юности я, например, услыхала от своей собственной приятельницы и одногруппницы еврейки грозный рык:

– Ты чего яичницу по-жидовски жаришь!

Она зашла ко мне в гости, в коммуну на Свердлова угол Розы Люксембург, у меня в запасе было два яйца, никакого масла не было вовсе, ну я и свистнула с кухонного стола ответственной квартиросъёмщицы немного масла из чумазой бутылки. Жуткого жареного подсолнечного масла, которое по мнению иных одесских хозяюшек давало «аромат и вкус» салатам. А как по мне – так убивало всё насмерть похлеще того винницкого сала.

Одно на другое, пятое на десятое – долгое время грибы были как-то за бортом моей кухни. Пока меня первый раз не усадили в машину и не привезли в Северную Карелию. Когда я в эйфории и безумном ажиотаже ещё на подъезде к точке пыталась собрать букет подосиновиков и подберёзовиков, местный егерь, курящий отнюдь не табак, с усмешкой сказал мне:

– Карелы это не берут!

А потом я увидала северокарельские белые грибы.

Ни на Волге, ни в Винницкой области, ни в лесах Подбостонья таких белых грибов нет.

Все остальные белые грибы по сравнению с белыми грибами Северной Карелии – это пигмеи по сравнению с атлантами.

Белые грибы Северной Карели – это экзистенциальный шок.

Насмотревшись на все мои ужимки и прыжки, восторги и катарсисы – а принимал он, как и любой порядочный абориген, – исключительно и только на свой счёт, – егерь вечером сварил суп из белых грибов. Прямо в котелке над костром. Не то северокарельские ветра так надули мне и без того не слишком упорядоченную голову, не то общий и гормональный фон способствовали, но это был гениальный суп. Тот самый случай, когда я могла совершенно честно сказать: такого я ещё никогда не пробовала! Это был совершенно античный суп. Простой. Величественный. Без морковей и сала.

Но всё равно я ещё долго не варила грибной суп, потому что… Потому что ритм жизни не позволял. Да и всё, что мы привозили из Северной Карелии, щедро раздавалось родне и друзьям. Собирать белые грибы в Подмосковье было некогда. Покупать их на рынках казалось глупым. Я же уже бывала в Северной Карелии!

И вот уже переехав глубоко за город, уже гуляя с собакой по перелескам, я как-то нашла несколько белых. Это были, конечно, не чета белым Северной Карелии, но белый гриб – это всегда чудо природы. Дома никого не было. И ещё несколько

дней не предвиделось. И я сварила себе суп из белых грибов. С тех пор у меня существует ленивый сезонный суп из белых грибов: очищаете от земли, режете, бросаете в кастрюльку с кипящей водой. Туда же – режете лук, картошку, соль. Всё. Но это так. Для одинокого волка, живущего в режиме моей волжской бабуленьки. Для тех, кому вся жизнь – это непрерывный вкус только и только самой жизни.

Совсем другое – Настоящий Грибной Суп. Который делается только и только из сушёных белых грибов. Белых Грибов из Северной Карелии.

Заливаете щедрую порцию сушёных белых грибов на ночь кипятком. (Или сливками. Но начните с кипятка.) Ложитесь спать.

На следующее утро вам понадобятся: сливочное масло, лук репчатый, картошка, перловка.

В меру мелко порезанные вымоченные грибы варите в большой кастрюле. Долго варите. Пока не надоест. Бурлить не должно. На малой скорости. На сковороде в сливочном масле утомляете репчатый лук. (Если замачивали грибы в сливках – после утомления тушите лук в оставшихся от грибов сливках.) Тоже много. Отправляете это в кастрюлю с грибами. Ещё варите. Туда же – перловку. И уже после – картошку. Это, пожалуй, единственный суп, куда я отправляю картошку (молодая, которая иногда сезонно идёт в зелёный борщ и в летний борщ – не в счёт.). Картошка очень идёт к грибному супу.

Всё, собственно. Кроме соли – никаких специй. Это не то блюдо, которое стоит портить приправами. Никаких лишних запахов! Ни единого!

Подавать со сметаной. Обязательно со сметаной!

Меньше пяти килограммов белых грибов – это уже сушёных – мы никогда не привозим. Больше – да.

А перед этим можно опрокинуть рюмку и, закурив, прочувствованно прочитать сидящим за столом (чтобы не расслаблялись!):

На Эльмуте

Проблемы одомашнивания
снимаются
одной поездкой в Карелию
сидишь на бугре
у границы
над Эльмутом
и плачешь
с северным ветром
облетевшим
наверное
всю землю
в поисках счастья
и в отчаянии
принесшим
слёзы
всем нам
и сухие губы
ненастье
далёких пустынь
ледяных
налетел
и оставил
одних
наблюдать
водевиль облаков
и усталые ноги тереть
средь коряг и пеньков
старой вырубки…[3]

… И, пожалев о том, что это на самом деле не передать ни одним из известных человечеству способов, ещё одну – и закусывать немедленно горячим супом!

На ГРИБНОЙ СУП: белые грибы, сливки, сливочное масло, лук репчатый, картошка, перловка, соль.

Харчо

О Грузии я знаю очень мало. О, нет, ну разумеется, я покажу её на карте. Я в курсе, что идол русской армии, Пётр Иванович Багратион (он же – Багратиони) принадлежал к царскому роду Багратидов, правившему Грузией тысячу лет. Что правда грузин он, еврей или перс – ноги сломаешь. Потому что по собственному грузинскому преданию Гурам, пришедший в Грузию и основавший свою династию (первым порфирородным грузином – то есть рождённым «под короною», – был сын Гурама Баграт, отсюда и Багратиды), происходил непосредственно от библейского царя Давида. А по другой версии Багратиды были сатрапами персидского царя в Закавказье, отпочковавшимися в самостоятельное произрастание. Так что выбирайте сами. Лично мне всё равно, а Петра Ивановича Багратиона я называю русским для удобства изложения. Вслед за всеми, кто о нём излагал. О прадеде Багратиона излагать не буду. Это не имеет ровным счётом никакого отношения к супу харчо. И об отце его, Иване Александровиче, рождённом в Персии, тоже ничего не скажу. Какое это имеет отношение к кулинарии? И об Александре – кто он там Багратиону, дай бог – дед? – ни слова. Кому интересны его челобитные российской короне? Подумаешь, стал жертвой внутренней распри! Кого можно удивить историями о притеснении и вытеснении?! И зачем всё это, стало быть, нужно пресловутой российской короне? Да и вообще, Багратионы разные бывают. Много их было. Даже в госучреждениях путались. Вся кодла до российской империи просилась, просилась – да и выпросилась. После занудной переписки, где грузины сперва требовали, а российская корона нежно отказывалась, ссылаясь на невозможность удовлетворить требования и на боязнь несоответствия наших скудных имперских реалий ожиданиям особ царской крови. «ну да пустите уже хоть как-нибудь!» – пошла на уступки грузинская сторона. «Ну ладно, если вам золотые унитазы уже не так актуальны, как прежде – милости просим на общегражданских основаниях», – согласилась сторона российская. В любом случае российская сторона – всегда «дура, и сама виновата». Просили грузины защитить от персов и турков? Просили. И вместо того, чтобы отказать, это вечно виноватая сама дура, взяла да и ввела в Грузию русские войска. Особо войска не помогли. В качестве союзников. И вот последний грузинский царь Георгий Двенадцатый (Багратид) пишет императору Павлу Первому (Романову): *«Грузия так или иначе должна покончить своё самобытное политическое*

существование… Грузинский народ желает вступить навсегда в подданство Российской империи с признанием Всероссийского императора за своего природного государя».

И после смерти Георгия в декабре 1800 года грузинский престол был ликвидирован и династия Багратидов упразднена. В феврале 1801 года жители Тифлиса присягали на верность России и Александр Первый Павлович (Романов же) подтвердил принятие Грузии в состав Российской империи. Совсем хорошо в Тифлисе стало позже – при губернаторе Михаиле Семёновиче Воронцове. (Да, этот могучий человечище не только Новороссию до ума довёл. Позже, что правда, все его созидательные усилия в обоих регионах разом крякнули, ну да таковы уж особенности геополитики, увы нам всем и ах нас туда же. Всем нам, не умеющим enriching.) Так что тем, кто совсем уж ничего не может на карте показать, дополнительно по секрету сообщаю: Россия не воевала с Грузией. «Кавказские войны» – это защита Грузии Россией от «кровавых набегов лезгин» (лезгинами называли тогда всех горцев без тонких различий разветвлённых этнических принадлежностей). Надо это было России или нет – но она протянула Грузии руку помощи, чем обрекла себя на неизбежные кровавые потасовки.

А Пётр Иванович Багратион, несмотря на несправедливое до степени свинского отношение к Барклаю – самый что ни на есть русский генерал, герой Двенадцатого года, вечная ему Память и Слава.

Примерно такой вот текст я несла в году 1989-м. Мне было восемнадцать лет. Мы ехали в машине под названием «Волга» по извитой горной дороге. Мы – это мой недолгий первый муж; его отчим; судовой кок; шофёр; и ваша покорная слуга.

Был такой круизный маршрут: «Крымско-Кавказская». Предел советской буржуазности. Там те, кого нынче называют «селебрити», бродили днём по палубам в шортах, а вечерами лабали, спивали и выплясывали в салонах, как живые. И ты мог пить и закусывать с видом на этих самых знаменитостей, недоступных простым смертным. Отчим моего мужа был капитаном большого белого пассажирского лайнера (их некогда было, ой, как было их в Одессе!) – и потому пить и закусывать с видом на «селебрити» я могла прямо за капитанским столиком. Пить у меня отлично получалось. А вот закусывать – не очень. Было неловко. Люди надрываются, а я жру. Что-то в этом было не то. Для меня не то. Выросшей на абонементе в Филармонию и на пугающе регулярных посещениях Оперного. Муж тоже имел отношение к ЧМП (но не к этому прекрасному кораблю). В маршрут входили – в том числе, – порты Батуми и Сухуми.

И вот кок был родом «откуда-то оттуда». А точнее – с гор. И пригласил он капитана, капитанского сына и жену капитанского сына в гости. К себе до дому. Ну и шофёр был. Должен же кто-то рулить! Шофёр был натуральный грузин. Местный. В возрасте. Весёлый такой. Шикарный дядька. Кок мне тоже понравился, хотя предыдущие дни круиза я его не наблюдала. Хотя как невестке капитана корабля мне везде было можно, но кухня меня тогда не интересовала. А ведь я даже «в машину» – машинное отделение, – спускалась. Как же там было огромно, гудело и вибрировало! Поразило в самое сердце. Как-то сразу и навеки принялось, что все механики глухие. Примерно как прорабы. А кухня меня тогда интересовала только в виде поданного на стол. Кок был какой-то не очень грузинский на вид. Скорее – совершенно европейский. Но раз мы в Грузии, и кок живёт «где-то здесь», то он кто? Правильно! Грузин. С шофёром раздолбанной «Волги» кок был на «ты». Оба они говорили по-русски. Оба – с умеренным грузинским акцентом. Таким же грузинским, как у одной пожилой киноредакторши, которая родилась и всю жизнь прожила в Москве. Шофёр и кок весьма добродушно перекидывались шутками друг с другом. К нам относились, как и положено относиться к гостям – очень уважительно, искренне и радушно. А уж если учесть, что один из гостей – капитан того самого судна, к коему кок и приписан, то встречали нас чуть ли не как особ царской крови.

Мне к тому моменту круиза, когда судно зашло в Сухуми, было уже очень всё равно, чему радоваться. Восемнадцать лет! Это ж очищенное импрешн! Мы ехали поэтажными цветущими долинами с видом на скалы и пики, и снега, и леса, и цветущие луга. И бог знает ещё какую красоту. Нет, происходи это всё сейчас, я бы конечно писала в блокнот, постоянно что-то отмечая, фиксируя название каждого мимо промелькнувшего населённого пункта и проч. Но мне было восемнадцать! Я и врачом-то быть не особо хотела, о писательстве (как стигме шизофрении по версии моей матушки) и речи ещё не шло. И всё вокруг было неизбывно прекрасно! Даже дорожные щиты на трёх языках. На каждом щите – надпись про одно и то же. Но на трёх языках. На русском. На грузинском. И на абхазском. На каждом из щитов было перечёркнуто ровно две надписи. Первая сверху и вторая сверху. Или первая сверху и третья сверху.

– А что это так? – радостным щенком любопытничала я.

– Так конфликт у них, – кивнул мой свёкор на шофёра и кока.

– У них? – удивилась я, пристальней глянув на пожилого шофёра и молодого кока.

– Ну да. Потому, где грузинская территория – там абхазский язык вымаран. А где абхазская – грузинский.

– А русский почему везде зачёркнут?

– А потому что глупые люди, да?! – С нарочито-игровым грузинским акцентом сказал шофёр.

– Дикий народ. Горцы! – Совсем без акцента поддакнул шофёру кок. По-русски.

Тут меня и понесло на исторические лекции. Некоторый период своей жизни я готовилась поступать на тот факультет университета, где профильной дисциплиной была история. Потому что по восьмой класс включительно я хотела быть Шлиманом.

– Лавочником что ли? – иронично вскидывала бровушку моя маман.

– Надо же! – присвистнул шофёр, внимательно прослушав про Багратидов. – А теперь как раз Грузия хочет из империи. А «лезгины» не хотят из империи. Хотят из Грузии. А как тут разделишь? Какая автономия? Как можно ликвидировать то, чего нет? – немного грустно сказал он, уже безо всякого акцента. И глубоко вздохнул. И они на каком-то из языков перекинулись с коком.

Дело было в августе 1989 года. Интересующимся юным можно набрать в поисковике «грузино-абхазский конфликт, 16 июля 1989 года».

– Давайте только без политики, мужики! – Сказал мой свёкор и нервно нацепил белую фуражку, которую снял, сев в «Волгу».

– Сами не хотим, да?! – ответил кок, снова натянув на свою русскую речь залихватский акцент.

И дальше политики не было. Вообще!

«Волга», покружляв несколько часов горами-долинами привезла нас в село, к шикарному двухэтажному дому. Он был самым обыкновенным с виду. Но сразу становилось понятно, что он сказочный, чудесный и, главное – добрый. На огороде колосилась невероятных размеров кукуруза. В два моих роста – а я совсем не гном. Огромные початки. Почти белые. С деревьев свисали какие-то диковинные плоды.

– Что это? – спросила я у первого мужа.

– Инжир. – Он сорвал толстую синевато-зеленоватую штуку и протянул мне. – Попробуй. Это очень вкусно.

«Инжир? – пронеслось у меня в голове. – Разве он не рождается сразу сушёными «камешками» прямо на прилавках Привоза?!»

Я с опаской откусила. Это был экзист-шок номер не помню какой. Оказалось, что на дереве инжир не растёт сушёный. Он был очевидно полнокровен, кожисто-бархатист, мелко-зернист и совсем не приторно-сладок.

Нас пригласили в дом.

Такого стола я не видела нигде. Ни до. Ни после. Ни до сих пор. Бесконечное количество блюд. За столом сидели три-четыре сморщенных, цвета дублёной кожи, дедугана в папахах. С равнодушными выражениями лиц. Классически такие, из кино.

– Здравствуйте! – Проблеяла я срывающимся фальцетом, забыв боевое контральто в ножнах.

Дедуганы не заметили. Меня. И не услышали. Продолжили сидеть, как статуи. Как мумии статуй.

Мне стало неловко. И я тихонько присела на краешек стула. За стол.

Внезапно поднялся звуковой шквал. Набежала толпа людей. На коке плотно повисла страшная тётенька. Очень страшная, как мне тогда показалась. Кок был так ничего себе. Светлый. С аккуратными чертами лица. Скорее похож на француза, чем на грузина. Скорее на итальянца, чем на корсиканца. А тётенька была реально страшная. Нет, может в остальном она и была красивая, но у неё был трижды ахматовский нос. И этот нос застил всё. Я не помню, какие у неё были глаза. Совсем. Я помню этот огромный нос, который поневоле притягивал мой взгляд. Мужу даже пришлось ущипнуть меня за ляжку. (Я попёрлась в горное село в прикиде восемнадцатилетней одесситки. То есть в юбке, едва прикрывающей срам, в чём-то на лямочках сверху и ещё чём-то на лямочках в виде обуви.) Ещё помню, что она была очень тощая. Это было сложно разглядеть под тёмным балахоном. Но сразу чувствовалась, что она – тощая. Волосы я не разглядела – она была в платке (или чём там?) на манер монашеского. Нет, лицо не было закрыто. Лицо было открыто. Но она была в платке. Нос в платке. Оказалось, что она – жена кока. И – дочь шофёра-грузина. Того самого, который тесть кока-абхазца.

Народу была реально толпа. Сперва мне показалось что

кругом одни мужчины. Я даже съёжилась от ужаса на стуле. И вцепилась в мужа. Но оказалось что и женщин там громадьё. И все женщины тоже в платках и балахонах. Кроме девочек. И детей разнополых – целый выводок. Только они за стол не садились. Женщины и дети. Женщины хлопотали над столом, у стола, чинно вели беседы на диванах, что во множестве обнаружились по периметру той огромной гостиной, где нас принимали. Дети гоняли туда-сюда. Всё было очень масштабно, и чисто, и просто. Всё, кроме стола. Вот уж где было непросто! На столе было чудовищное изобилие незнакомой мне еды. И женщины подкладывали и подкладывали, меняли и меняли, подавали новое и снова подавали новое.

Последнее что помню: пью из рога с одним из тех, что вначале казались мумиями статуй. Хрен там! Оказалось – остроумные, весёлые, говорливые мужики. Они даже прикрикивали из-за стола на детишек. Нет, не за то, что со стола хватают. Это там детям вполне разрешалось. Как и носиться туда-сюда. Дети грозно окрикивались за нерусский язык между собой.

– У нас гости! Они не понимают наш язык! А ты понимаешь русский. Это некрасиво: позвать в дом и говорить на непонятном языке!

(Формуляр Кавказского мушкетёрского полка: «Грамоте по-русски и по-грузински читать и писать умеет».

К слову, дата рождения Петра Ивановича Багратиона и вовсе неизвестна. Если в 1765 году – точно не в Кизляре, а в Грузии. А если в Кизляре, то 1769 год куда больше похож на правду. Но какая разница, если современные природа и география для большинства загадочны. Примерно так же, как для историков всё ещё любопытен вопрос: «а мама его кто?»)

Чьи это были дети? Не все же кока. Видимо жили большим семейством. А если не жили – так в гости пришли. И явно чувствовали себя как дома.

И вот я, с животом как на девятом месяце (причём – тройней) стою у дверцы «Волги», и ещё допиваю рог винища с одним из аксакалов. И тот хохочет и морщинится солнечно и ласково. Дальше до самого судна не помню ничего. Набралась впечатлений.

На самом судне помню ещё мои восторги, который свёкор щедро заливает джин-тоником (причём в каждом последующем стакане джина явно больше чем тоника). Наутро оказываюсь в своей каюте, слава богам! И мне приносят «комплимент от шеф-

повара». То есть тарелку супа от кока-абхазца. У меня трещит голова (а вы пробовали мешать грузинское вино с джином?), мне кажется, что любая еда мне сейчас противопоказана. Но муж грозно прикрикивает: «А ну хлебай!». И я ем. И – оживаю…

Потом много лет во всех грузинских ресторанах я заказывала харчо. Нет, в Грузии я больше не была. Во всех попадающихся мне по городам и весям грузинских и абхазских ресторанах я заказывала суп-харчо. Но это был совсем не тот суп. Который поутру в далёком августе 1989 года. То, что я ела в ресторанах, было похоже на сильно переперчённую и пересоленную бурду. От которой вытекали глаза. Или перечесноченную кашу. От которой щемило в воспоминаниях. Или просто какую-то горькую гадость, от которой ныло в лобных пазухах.

И, отчаявшись, я стала его готовить сама. Первый рецепт харчо я подрезала в советской кулинарной книге, имевшейся в доме моей окончательной свекрови (которая до сих пор свято полагает, что харчо готовится из баранины). Результат мне не понравился. Это была жирная дрянь. Методом проб и ошибок я годам к сорока дошла до «такого же» харчо, которое явилось мне, восемнадцатилетней.

Во-первых, телятина. Телятина с косточкой. Телячьи рёбра. В кастрюлю на восемь литров – и того и другого. Желательно ещё – в казане на огне. Но если нет – сойдёт и плита. Сперва долго и томно варите бульон. Снимая шум, разумеется. Можете первый после закипания слить, промыть, и снова залить-варить. И вот здесь, в отличие от борщей, щей и солянок, я никаких овощей не добавляю. Просто долго томлю мясо. После снятия шума и понимания дальнейшей прозрачности (то есть не даём бурлить) закладываем к мясу ткемали – сушёную алычу. На наших просторах большая редкость. Сушёные ананасы и киви – пожалуйста. А как скажешь: «ткемали» – так даже в лавках этнических зеленщиков норовят соус подсунуть. Уточняйте. Но если нет сушёной алычи – берите соус. Пока варево томится, есть чем заняться. Создать контент харчо. Его содержание. (Ну не нравится мне слово «заправка». Заправка – это бензин, соляра, газ.)

Часть первая содержания: в ступке – грецкие орехи перемолоть с кориандром. С кориандром не перестараться. Не то будет ресторанная горечь. А вот с орехами – не жадничать. Вы, чай, не в ресторане!

Часть вторая: помидоры – на большую восьмилитровую кастрюлю штуки четыре-пять, больших, хороших, ароматных и вкусных. Очистить шкурку (помним, заливаем кипятком –

и затем «эпидермис» сам легко отстаёт, физиология ожога одинакова для всего живого). Чеснок (молодой) – головки три, не меньше. Тоже очистить (ага, «предварительно сняв упаковку»). Зелень: петрушка, укроп, кинза, базилик, мята. С кинзой – опять же не перестараться (у нас уже есть кориандр). А вот базилика и мяты не бойтесь. Так надо. И вот в миксер/блендер – крошите помидоры, туда же – чеснок, туда же – зелень, туда же – чайную ложку хмели-сунели. Туда же – соку гранатового, хорошего, проверенного. Сок лимона. И вжжж! Пока можете поставить в холодильник. Вроде как это называется аджика.

Третья часть: лук (три больших) и морковь (одну, маленькую, не стоит ей собою всё перебивать) – я тоже отправляю в миксер. Слегка добавив масла растительного и соку томатного (тоже хорошего и тоже – проверенного). И затем слегка обшкварить это в сковороде. На растительном масле. И ещё немного потушить – в томатном соке. И вот сюда я добавляю чайную ложку уцхо-сунели.

Когда мясо сварилось так, что его могут есть даже беззубые аксакалы – сперва отправляем туда… Э, нет! Вовсе не рис! Хотя большинство рецептов рекомендуют отправлять рис вслед за мясом. Нет уж! Если отправить рис – любой! – вслед за мясом в харчо, то рис у вас будет не рис, а полные лохмотья! Так что сперва отправляем в телячье-сливовые/алычовые воды грецкий орех с кориандром. Затем – обжарено-тушёную луко-морковь. И вот после этого – щедро вваливаем в суп свежеприготовленную собственноручно аджику.

И только после этого – рис.

И солите.

И затем сверху ещё нарезаем зелень: петрушку, укроп, кинзу, базилик, мяту.

И пусть хотя бы час постоит.

А через день – вы же не съедите восемь литров сразу, разве что гостей позовёте, – он будет ещё лучше. Через два – ещё лучше. Только храните в холодильнике, разумеется.

Очень яркий, очень чувственный суп, очень меморабельный суп. Под него мне отменно вспоминается юность и тот чудесный день в той стране, которой нет. С тем мужем, с которым в девятнадцать лет я уже развелась. И белый пароход, давно распиленный на металл. И ЧМП, которого не стало. И питерский англичанин, одессит Воронцов («…здесь хлопотливо торг обильный свои подъемлет паруса…») – русский губернатор Закавказья. И Багратион, неизвестно где и какой конкретно женщиной рождённый, – грузинский идол русской армии. И рог вина с аксакалом в папахе. И дружная грузино-абхазская семья,

принимающая русских гостей. И красивый молодой кок, смотрящий на свою носатую жену с неизбывной любовью. И совершенно экзотический – для меня тогда, – джин с не менее экзотическим тоником. И совершенно не важно становится, как именно варить харчо: с бараниной или с курицей, нарезая или микшируя. Просто мне он видится именно таким.

Не буду врать, щи в нашем доме харчо не затмил. Как не затмит аса Пушкина Роберт Фрост. Но каждый раз, когда я готовлю харчо, я вспоминаю тот мимолётный для меня дом из мимолётной моей юности – и бурчу и бурчу про себя вовсе не «буря мглою небо кроет», а как раз: A SERIOUS STEP LIGHTLY TAKEN (СЕРЬЁЗНЫЙ ШАГ, ПРЕДПРИНЯТЫЙ ШУТЯ)[4]

Перевод стихов – это перевод ритма. Иначе стихи не переводятся. Как и супы. Так что и у борща и у харчо: ритм – он один. Касается небес… И он нам нужен.

А буквы у харчо такие:

Телятина с косточкой, телячьи рёбра; ткемали; лук, морковь, чеснок; свежие помидоры; зелень (петрушка, укроп, кинза, базилик, мята); грецкие орехи; кориандр; томатный сок, гранатовый сок; хмели-сунели, уцхо-сунели; рис; лимон; огонь; терпение; и хартия переводчиков, гласящая: «верный перевод не следует, однако, смешивать с переводом буквальным, поскольку верность не исключает необходимых изменений, имеющих целью дать почувствовать на другом языке, в другой стране форму, атмосферу и внутренний смысл произведения». Потому что харчо – это произведение. И произведение великое!

Приятного вам сотворения!

> На ХАРЧО: телятина с косточкой, рёбра, ткемали (сушёная алыча), грецкие орехи, кориандр, помидоры, чеснок, зелень (петрушка, укроп, кинза, базилик, мята), хмели-сунели, гранатовый сок, лимонный сок, лук, морковь, растительное масло, томатный сок, уцхо-сунели, рис, соль.

Суп с фрикадельками, котлеты (курица, индейка)

Блюда из серии «Совершенство Обыденности». Чем и прекрасны!

Суп с фрикадельками, котлеты… Индюшачье-куриные бульоны и фарши – это удобный, стильный, хорошо и со вкусом подобранный, отлаженный кэжуал-гардероб. Бежево-лазурный, палево-пегий, оливково-маруновый, фрезово-пастельный. Обыкновенный в своём безупречном изяществе. Простой по крою до аристократичности. Лёгкий до благородства. Многокомпонентный до элементарности. Не стремящийся быть первым и никому не уступающий. В пир и в мир, в добрые люди и в овин. В налоговую к злым тёткам и на помпезный юбилей. С собачкой прогуляться к наследному принцу запросто.

Курятины разнообразной. Много. Бедра, грудки, с кожей, без. Индюшки так же.

Бедро индюшки и добрый кусок филе – заливаем холодной водой. Туда же: морковь, лук, болгарский перец, стебель сельдерея, лук-порей, крошечку имбиря для лёгкой язвительной нотки. Основа всего хорошего – хорошее и терпение до тщания. Хорошее мясо. Хорошая вода. Хорошие овощи. Томить на/в печи. Можно и на плите. Но с печью – неповторимо вкуснее. Это не магия. Это – физика.

На подходе к бурлению тщательно собираем шум. Разумеется, он есть и от птиц. Именно на подходе к бурлению. С возрастом любая женщина знает – чуть допустишь длительный припадок гнева – и в кастрюле не будет ничего, кроме мути. Нет, разумеется, вы будете искать в этой мути что-то ценное. Останки чувств. Пардон, овощей. Убеждать себя в питательной ценности мутного. Как почти всякая… «Почти» здесь на всякий случай. Фигура речи. Чтобы уже не вставали в позу женщины породы «янетакая!» Нет их, «янетаких». Нет и никогда не было. «Янетакая» – это единорог. Не тот, который шуваловская пушка, гордость русской артиллерии. А тот, который мифическое животное. Любая из нас была такой. Всякая была такой: в мути выискивающая питательность. И чем гнилее ветошь – тем тщательнее мы её перебираем. «Зато он добрый!» За что? Он – переваренный лук, загадивший прозрачные воды твоей души. «Зато он много зарабатывает!» Перепаренный порей много зарабатывает? Ой, я тебя прошу! На зайца крашенного ты сама себе заработала, а кредит на хату на вас обоих висит. «Нет, ну он

правда хороший и добрый и реально много зарабатывает!» Разваренный в тряпки шмат филе?.. Вот если всё действительно так хорошо, так добро и реально – не гони волну! Довела до точки кипения – снимай шум! Лавр. Перец-горошек. И томи. Нежно и аккуратно томи свой птичий бульон. Чтобы не разметался в клочья, не помутнел в невнятную жижу, не слился прахом.

А пока бульон медленно томится, всё прекраснее насыщаясь самым прекрасным обыкновенным – время делать фарш на фрикадельки и котлеты.

Половина курицы, половина индюшатины. Из всякого. Чтобы разнообразней. Но в одном ключе. Котлета не должна быть сухой, как подошва. Фрикаделька не должна быть штукатуристой на укус. Всё должно таять и течь. Оставаясь в форме.

Половина курицы, половина идюшатины. Щедро – лук, чеснок. Я добавляю ещё стебель сельдерея. Солить, перчить – по вкусу. Всё остальное – тоже по вкусу. Любишь тимьян? И тимьяну по вкусу. Только не перестарайся. Словосочетанием «по вкусу» уже всё сказано. Небесно-голубое на хорошей фигуре, идущее под летним дождём – это по вкусу. Малиновое в сусальных цепях на чёрном, потеющее от беспокойства – это мама невесты на уездной свадьбе.

Делим пополам. В одной миске – фарш на фрикадельки. И туда – рису и натёртую мелко морковь. И яиц, не жадничая. В другой миске – фарш на котлеты. И туда только яиц. Можно, конечно, и чуть белой булки, вымоченной в молоке. Но – чуть! Тщательно вымешиваем и там и там. На раз-два тяп-ляп не пройдёт. Должно быть пышное, живое, дышащее. Надо постараться. Если вы не хотели стараться – надо было купить сформованную замороженную заготовку-полуфабрикат, сделанную из неизвестных вам продуктов неизвестными лапами. Эту, знаете, безжизненного цвета. Что-то из банок с формалином. Покрытое не то опилками, не то песком. Вызывающее чувства щемящей жалости и брезгливого презрения. Одномоментно. Такую котлету закономерен жевать одинокий холостяк, успевший побывать для кого-то добрым, для иной – хорошим, для двадцать пятой – прилично зарабатывающим. Пока все эти чудесные женщины не научились варить настоящий бульон и не выбросили его из своих жизней, как неудобоваримый продукт, как залежавшийся порей, как перекрёстно опылённый перец. Как кусок несвежего мяса.

Из бульона выловить и выбросить всё. Бульон – процедить через сито. И снова доведя его до точки кипения, загрузить в него аккуратно слепленные фрикадельки. В хорошую восьмилитровую

кастрюлю их можно нагрузить до пятидесяти штук. Они сперва тонут, а затем изящно всплывают. Гуттаперчевые тугие радостные фрикадельки. Немного потомить – и всё. Зелень – при подаче. Кто ещё что любит – рис, макароны – при подаче. Варить отдельно. Да, хорошо продуманный кэжуал – это не свалка и не помойка. А серьёзный подход, требующий усилий. Не больших, но последовательных и вдумчивых. Вам опять лень мыть посуду? Ну, валите всё в кучу, чего уж там. Надевайте ярко-зелёное синтетическое с поперечно-полосатым меховым. И фиолетовый колпак в жёлтый горох не забудьте. С фестончиками из проволоки. И можно назвать красивым словом «эклектика». Если в таком наряде подавать к столу разбухшее месиво – вам простят. Потому что мы все добрые, хорошие и реальные.

Котлеты жарим как всегда жарим котлеты. Раскаливаем чугунную сковороду. Поливаем маслом, не жадничая. Формуем котлеты руками (как и фрикадельки!). Я не обваливаю их ни в сухарях, ни в муке. Незачем. Ловкость рук и никакого мошенничества! Со сковороды каждая партия отправляется в глубокую кастрюлю с толстым дном. Затем поставить слегка дойти.

С котлетами хороши и рис, и макароны, и гречка, и пюре. И абсолютно всё, что вы любите. И блюдо с зеленью и свежими огурцами-помидорами. И соленья. И хлеб. И соусы.

Эта элегантная спокойная пища – суп с фрикадельками и котлеты (из птиц) – хороша именно своей обыкновенностью. Ибо только в обыкновенности мы спокойны и счастливы, особенно когда жареные петухи уже отклевали своё в наши многоопытные задницы.

К слову: знают ли молодые хозяюшки, почему петуха можно купить только на рынке? А потому что на птицефабриках петухов не держат. Вылупившихся инкубаторских девочек растят на мясо и на добычу яйцеклеток. Вылупившихся инкубаторских мальчиков отправляют на костную муку. Это с одной стороны очень трагично. С другой – так осмысленно и целесообразно, что уже практически величественно. Возможно стоило бы развить тему во что-то сатирическое, провести параллели и проч. Но я лучше выпью виски в атмосфере обыденной благости. После того, как нафарширую остатками фарша на фрикадельки несколько перцев. Я никогда не могу рассчитать «сколько надо» и срабатываю всегда больше, чем. И потому всегда, собираясь делать что-нибудь вроде фрикаделек и/или котлет, покупаю ещё и перцев. Фаршированные перцы все любят. И хотя фрикаделек много не бывает, иногда их бывает слишком.

Особого настроения суп с фрикадельками и котлеты не требуют. Если, конечно, не считать этим загадочным «особым настроением» полное и безоговорочное счастье и/или покой. Которые не есть состояние эндорфинового припадка или адреналиновой лихорадки. Полное и безоговорочное счастье и/или покой – есть стабильный статус сознания, в котором не жалко времени вязать никому не нужный шарф под мерно-бродящего по экрану прищуренного Питера Фалька. Или наколбасить фарш на то и это и пятое-десятое под аккомпанемент своих собственных бежево-небесных мыслей.

Время – такой же условный обменный эквивалент, как и деньги. Если у вас хороший вкус, вы никогда не потратитесь на бряцание сусальными цепями и не позволите информационному шуму замутить ясность вашей души. Куриные котлеты стоят того, чтобы жить. А индюшачий бульон стоит того, чтобы ждать. Время делает себя с какого-то момента. Если им правильно распоряжаться.

Приятного вам времяпрепровождения!

На СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ: курятина, индюшатина: морковь, лук репчатый, болгарский перец, стебель сельдерея, лук-порей, имбирь, лавровый лист, перец горошек, рис, яйца, зелень, соль.

На КОТЛЕТЫ: курятина, индюшатина, лук, чеснок, яйца, белая булка, молоко, соль, перец, растительное масло.

Суп куриных сердец

Мать моя весь этот ливер презирала. Печень говяжья ещё ладно – в меня пихать, чтобы гемоглобин. Хотя я была на редкость здоровым ребёнком, но кто-то сказал ей, что детям надо есть печень, чтобы гемоглобин. И она покупала говяжью печень и готовила её с героическим и надменно-брезгливым выражением красивого, но недовольного, лица. Готовила мать моя вкусно, но печень отвратительно пахла. Нет, мать покупала всегда самое свежее и дорогое. Так что это был собственный запах печени. Который мне был отвратителен. Но если ваша любимая мама что-то готовит для вас с героическим и надменно-брезгливым (призванным подчеркнуть героизм) выражением лица, то вы – любящий, хороший и послушный ребёнок, – будете есть даже печень. Клевать прометеев свежак не заставляют из любви к маме – и то ладно. Но вот этот запах… Первый раз оказавшись в прозекторской на первом курсе медицинского института, я поняла – вот он! Этот запах!

Мать ливер презирала. Бабка ливер не замечала. У этих женщин котировалось исключительно правильное мясо, исключительно правильные же кости (с мясом). И никаких «сиська-писька-хвост» как это называла моя тётушка Ольга. Первый раз это «сиська-писька-хвост» я услыхала, когда отец припёр с завода какой-то суповой набор. Бился за него в буфете. Был горд. А тут мать моя как обычно не в настроении. И дома ужасный скандал сродни «цветочному» из моей «Большой собаки». Все люди, как люди, и только ты как кое-что на блюде, это даже собаки не едят, инженер этот самый, мог бы… а ты… (о том, как мой папенька не стал партийной элитой я написала в «Моём одесском языке»). И тут тётка Ольга явилась. Весёлая. Пахнущая коньяком, шоколадом, какао- и кокосовым маслами. Она всегда так пахла, потому что была мастером шоколадного цеха на одесской кондитерской фабрике имени Розы Люксембург. Тётка достала из лифчика целлофановый пакет с коньяком, лихо налила из него себе, матери и отцу, провозгласила какой-то залихватский тост, они выпили немедленно. И Ольга тут же сказала, что даже из этого набора «сиська-писька-хвост» можно соорудить шикарный борщ и нечего портить всем нервы. Бабка была аристократкой. И никому не портила нервы. Мать всю жизнь под аристократку косила – и портила нервы всем вокруг. Тётка Ольга была тем, кем была – и это тоже не сделало её счастливой. Но все они потрясающе готовили. Но избегали ливера. (Хотя тётка замечательно жарила куриные печёнки, безо всякого

запаха.)

А вот Московская Галка – близкое знакомство с этой великолепной женщиной ещё предстоит в «Макаронах по-флотски», – готовить не умела совершенно. Что не мешало мне её обожать. Она никогда не кричала. Вообще голоса не повышала. Вы не поверите, и не вспомните даже, как мало надо ребёнку.

И вот однажды я застряла в Москве. Из Казани меня выпустили. А в Одессу не пустили. Было лето-1980. Да. Когда мне было девять лет, детей сажали на поезд. И снимали с поезда. Иногда безо всяких взрослых. Ну, давали наверное что-то проводнице за «присмотреть», но я не помню, чтобы во время моих многочисленных поездок Одесса-Москва-Казань за мною хоть кто-то из проводниц присматривал.

Я поселилась у Московской Галки. И «поволжская» парадигма питания: «что нашёл, то и съел» сменилась «московской» парадигмой питания «дети должны есть пееервое». В Одессе были красные и зелёные борщи, щи, мясные солянки, грибные супы, пловы, жаркое, утки с яблоками, фаршированные гречневой кашей поросята, пироги, кулебяки, пудинги… На Волге был «Завтрак туриста», «бархатные» подушечки с повидлом, грибы с картошкой – если повезёт, и какая-то бурда, скисающая у бабки-шофёра на плите. А у Московской Галки реально было «первое», «второе» и компот. Возможно, в других семьях было иначе, но в моей было именно так. И меня это абсолютно устраивало. Я любила быть на Волге, где всем пофиг, потому что простые работяги, пережившие войну, понимали, что ребёнок себя голодом не заморит. Я любила Одессу, где был выбор. И я любила Москву, потому – в том числе, – что в качестве «второго» чаще всего были всё те же макароны по-флотски в Галкиной версии.

А вот «пееервое» Московская Галка варила из куриных сердец. Причём она швыряла в кастрюлю всё сразу: сердца, морковь, лук и ещё в холодную воду высыпала куль серых макарон. Понятно, что всё это становилось ещё одной модификацией Галкиных же макарон по-флотски. И никто никогда не мог сказать заранее, что он раскопает в студенистой массе: разваренную в тряпки морковь; лавровый лист, облепленный раскисшей мучной слизью; маточное кубло вонючего лука. Зато все знали, что у всех в тарелках будут луковые лушпайки. Отвратительно-расквашенные. И – куриные сердца! Этих было щедро. И всем это нравилось.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.

notes

Сноски

1

Лев Толстой, «Война и мир».

2

Проспер Мериме, «Взятие редута».

3

Стихотворение «На Эльмуте» – автор Илья Соломатин.

4

Стихотворение Роберта Фроста.